

Tytuł przedmiotu:	Higiena produkcji żywności	
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	1	
Semestr:	letni	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	poniedziałek	
Godziny:	15-16	
Sala:	1070	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	02.03.2026	Pojęcie higieny żywności i bezpieczeństwa żywności. Dobre Praktyki w produkcji żywności – znaczenie dla bezpieczeństwa żywności. Unijne i krajowe ustawodawstwo dotyczące żywności. Rodzaje dokumentów. Szkolenia pracowników w zakresie higieny.
2	09.03.2026	j.w
3	16.03.2026.	Higiena osobista pracowników gastronomii i hotelarstwa. Procesy mycia i dezynfekcji: etapy, realizacja i stosowane środki.
4	23.03.2026	j.w.
5	30.03.2026.	Wymagania dla maszyn i urządzeń stosowanych w kuchni i magazynach, przeglądy, serwisowanie i kalibracja. Wymagania dla wody i zarządzanie odpadami.
6	13.04.2026	j.w
7	20.04	Transport wewnętrzny i zewnętrzny. Wymagania dla pomieszczeń kuchennych i zaplecza gastronomicznego
8	27.04.2026	j.w
9	04.05.2026	Prognozowanie mikrobiologiczne jako narzędzie oceny jakości żywności
10	11.05.2026	j.w
11	18.05.2026	Procesy stosowane w gastronomii i hotelarstwie w aspekcie higieny i bezpieczeństwa żywności. Przyjęcie i magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w gastronomii i hotelarstwie. Zabezpieczenie przed szkodnikami.
12	25.05.2026	j.w
13	01.06.2026	Zagrożenia bezpieczeństwa żywności w gastronomii i hotelarstwie.
14	08.06.2026	j.w
15	15.06.2026	Monitoring parametrów jakości mikrobiologicznej w zakładzie produkującym żywność. Badanie stanu higienicznego warunków produkcji żywności
Ćwiczenia - grupa 1-3		
Dzień tygodnia:		
Godziny:	11-13 (gr. 1); 13-15 (gr. 2); środa: 16 -18 (gr. 3)	
Sala:	76	

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń
1	02-04.03.2026	Unijne i krajowe ustawodawstwo żywnościowe dotyczące higieny żywności.
2	09-11.03.2026	Higiena osobista pracowników. Szkolenia pracowników.
3	16-18.03.2026	Mycie i dezynfekcja
4	23-25.03.2026	Mycie i dezynfekcja cd.
5	30.01-1.04.2026	Transport wewnętrzny i układ funkcjonalny zakłady gastronomicznego
6	14-15.04.2026	Procesy technologiczne w gastronomii i hotelarstwie
7	20-22.04.2026	Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w gastronomii i hotelarstwie
8	27-29.04.2026	Środki dezynfekujące. Metody fizyczne i chemiczne. LABORATORYJNE
9	04-06.05.2026	Ocena wpływu parametrów technologicznych i warunków przechowywania na jakość mikrobiologiczną surowca mięsnego (cz. 1) LABORATORYJNE
10	11-13.05.2026	Ocena wpływu parametrów technologicznych i warunków przechowywania na jakość mikrobiologiczną surowca mięsnego (cz. 2) LABORATORYJNE
11	18-20.05.2026	Ocena stanu higienicznego powierzchni i powietrza. LABORATORYJNE
12	25-27.05.2026	Prognozowanie mikrobiologiczne jako narzędzie oceny jakości żywności
13	1.06-10.06.2026	Prognozowanie mikrobiologiczne jako narzędzie oceny jakości żywności
14	08-10.06.2026	Drobnoustroje patogene występujące w żywności i miejscu produkcji żywności
15	15-17.06.2026	Referaty/prezentacje o tematyce związana z higieną produkcji żywności